

ECHTHEIT GENIESSEN

Wildbret-Rezepte

*Wild
durch's
JAHR*



DAS BESTE aus der Natur!

*Heimisches Wildbret ist ein gesundes,
unverfälschtes Lebensmittel direkt
aus der Natur – schmackhaft, nährstoffreich,
kalorienarm und fettarm.
Die Jagd liefert beinahe ganzjährig dieses
regionale Produkt, indem sie natürliche
Ressourcen nachhaltig nutzt.*



Wildiere leben weitgehend stressfrei in freier Natur. Sie ernähren sich von feinen Kräutern und Gräsern, von Knospen, Blättern und Früchten der Bäume und Sträucher. Also nur vom Besten, und das schmeckt man auch: So entsteht der würzige, unverwechselbare Geschmack des Wildbrets.

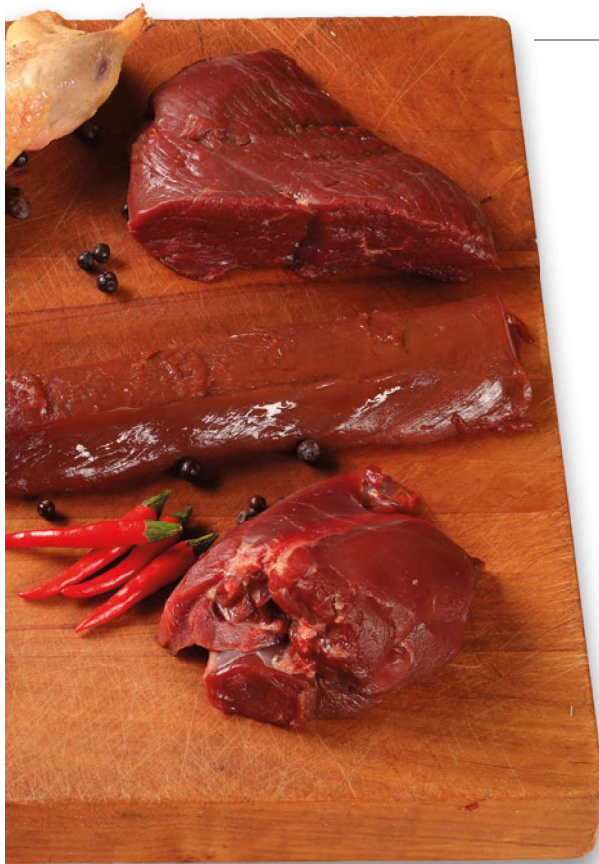
Wild ernährt sich vielseitig und ist ausgiebig in Bewegung. Das macht das Fleisch besonders nährstoffreich, zugleich aber mager und kalorienarm. Es ist auch reich an Mineralstoffen, wie Kalium, Phosphor, Eisen, Kupfer und Zink, sowie an Vitamin B2.

Nicht zuletzt liefert Wildbret reichlich hochwertiges und leicht verdauliches Eiweiß bei einem sehr niedrigen Fettgehalt.

*Wildbret ist ein hochwertiges
Nahrungsmittel mit einzigartigen
Vorzügen:*

- leicht verdauliches Eiweiß
- geringer Fettanteil, wenig Cholesterin
- wenig Bindegewebe
- feinfaserige Muskelstruktur
- hoher Anteil an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren
- frei von Medikamenten, Hormonen und Mastfutter
- angenehmer, artspezifischer Geruch und Geschmack

Apropos Fett: Dieses wird oft als ungesunder Bestandteil der Nahrung angesehen, doch die sogenannten ungesättigten Fettsäuren haben sehr positive Wirkungen. Bekannte Beispiele sind die Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, die zu einem hohen Anteil auch im Wildbret enthalten sind. Sie schützen vor Herz-Kreislauferkrankungen, indem sie Bluthochdruck entgegenwirken. Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren sind für die menschliche Ernährung essenziell. Sie sind lebensnotwendig, können jedoch vom Körper nicht selbst hergestellt werden. Wir finden sie außer in Wildbret nur in Fischen und pflanzlichen Ölen.



Verglichen mit Rind- und Schweinefleisch oder auch mit Geflügel aus der Massentierhaltung hat das natürlich gewachsene Wildbret viel zu bieten, sowohl in geschmacklicher als auch in ernährungsphysiologischer Hinsicht.

Der hohe Genusswert resultiert aus dem geringen Anteil an Bindegewebe sowie aus den zarten Muskelfasern, deren Durchmesser bei Wildtieren deutlich kleiner ist als bei landwirtschaftlichen Nutztieren.

Die dunkle Farbe des Wildbrets kommt dadurch zustande, dass es einen höheren Anteil an Muskelfarbstoffen aufweist als Fleisch von Nutztieren.

WILDBRET BEIM „JÄGER UMS ECK“

Ein sauberer Schuss, der das Wild sofort und nahezu stressfrei tötet, ist Voraussetzung für gute Qualität. Dass Wild unmittelbar nach der Erlegung in einen Kühlraum transportiert und dort unter strengen veterinärbehördlichen Auflagen untersucht und weiterverarbeitet wird, ist selbstverständlich.

Gewissenhafte Jäger und Wildbrethändler legen sich bei der Vermarktung von Wildfleisch die Latte sehr hoch. Sie wissen, dass sich nur erstklassige Qualität am Markt behaupten kann.

dass nur für erstklassige Qualität gute Preise erzielt werden können.

dass nur erstklassige Qualität dem Image der Jagd insgesamt förderlich sein kann.

Wenn Sie Wildbret in Top-Qualität aus heimischen Revieren beim Jäger oder Wildbrethändler kaufen, können Sie sicher sein, dass folgende Standards eingehalten wurden:

- nur gesundes, nicht gehetztes, gut genährtes Wild aus freier Wildbahn – fachgerecht erlegt
- innerhalb kürzester Zeit aufgebrochen
- binnen kürzester Zeit im Kühlraum eingelangt
- danach keine Unterbrechung der Kühlkette
- sachgerechte, hygienisch einwandfreie Verarbeitung
- Einhaltung der optimalen Fleischreifungsdauer
- gesetzeskonformer Kühl- und Verarbeitungsraum

Weitere Vorzüge von Wildbret:

- Die Erzeugung von Wildbret ist ökologisch unbedenklich und tierschutzgerecht.
- Nachhaltige Jagd hält das Gleichgewicht zwischen Wild und Wald sowie Wild und Landwirtschaft aufrecht.
- Wildtiere leben bis zur Erlegung völlig frei – keine Haltung, keine Tiertransporte.
- Wildbret wird direkt vor unseren Haustüren gewonnen.
- Als regionales Lebensmittel belastet sein Transport die Umwelt kaum.

FRAGEN SIE DANACH!

Wildbret von freilebenden Tieren unterscheidet sich vom Fleisch von Wild, das in Gattern gehalten wird. Untersuchungen zeigen, dass Gatterwild erhöhte Gesamtfettgehalte aufweist. Dies ist auf die eingeschränkte Bewegungsfreiheit und auf eine ev. Zufütterung im Gatter zurückzuführen.

Achten Sie daher beim Kauf von Wildbret auf die Herkunft. Fragen Sie bei der heimischen Jägerschaft nach! 



**WILDBRET AUS
FREIER WILDBAHN**



WILDENTENBRUST
mit gebratenem Sommergemüse